



FESTLICHER GENUSS IN DER TIERGARTENQUELLE

Maronensuppe mit frischen Gartenkräutern und hausgemachter Brezel	7,50
Brezelknödel mit Wildpilzrahm und Rucola	13,90
Halbe knusprige Landente mit Apfelrotkohl, Grünkohl, hausgemachten Klößen und Orangensauce	27
Herzhaftes Wildgulasch vom Hirsch, dazu Apfel-Rotkohl, hausgemachten Klößen und Preiselbeeren	22
Spekulatiuscreme mit Himbeeren	8,50

Passend dazu:

Lemke Winterbock

Nur einmal im Jahr und mit dunklen Karamell-Malzen gebraut. Sie verleihen dem Bock ganz besondere Karamell- und leichte Schokoladenaromen. 6,8 % Alkohol | 16,5 °P | 25 BE

0,3 l – 4,50 / 0,5 l – 6,50



FESTIVE DELIGHTS AT TIERGARTENQUELLE

Chestnut Soup with fresh garden herbs	7,50
Pretzel Dumpling with mushroom-cream-sauce and arugula	13,90
Crispy Half of a Duck with red cabbage, kale served with homemade dumplings and orange sauce	27
Hearty Venison Goulash of venison, served with red cabbage and homemade pretzel cakes	22
Speculoos Cream with raspberries	8,50

Beer tip:

Lemke Winterbock

Only brewed once a year and with dark caramel malts. They give the German-style dark bock very special caramel and light chocolate flavors. 6.8 % alc. | 16.5 °P | 25 BU

0,3 l – 4,50 / 0,5 l – 6,50